Fragebogen Konsumenten

Einleitung

Die vorliegende Befragung ist Teil des Forschungsprojektes „Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie“. Sie richtet sich an Personen,

- die sich im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit in einem unternehmensinternen Personal- oder Betriebsrestaurant verpflegen oder verpflegen könnten.
- die sich im Rahmen ihrer Ausbildung in einer Verpflegungseinrichtung der besuchten Ausbildungsstätte (Kinderkrippe, Schule, Hochschule, usw.) verpflegen oder verpflegen könnten.
- die sich aufgrund eines kurz- bis langfristigen Aufenthalts in einem Spital, einer Klinik, einem Heim oder einer anderen Institution verpflegen.
- denen kein eigener Gemeinschaftsgastronomiebetrieb zur Verfügung steht, die sich aber regelmässig als Gast (externe Person, Besucher) in einem solchen Betrieb verpflegen.

Auch Angehörige von diesen Personen, z.B. Eltern von Schülern/-innen oder Angehörige von Pflegeheimbewohnern/-innen, können stellvertretend für diese Personen an der Befragung teilnehmen.

Bitte versuchen Sie bei dieser Befragung die aktuelle Situation in dem Sie unmittelbar betreffenden Gemeinschaftsgastronomiebetrieb so genau wie möglich abzubilden, also die Situation in Ihrer Firma, Ihrer (Hoch)Schule, in dem von Ihnen aktuell aufgesuchten Spital, in dem von Ihnen bewohnten Heim, usw. Dabei interessieren die Struktur, das Verpflegungsangebot und Aspekte der Gesundheitsförderung.

Hinweise zum Ausfüllen des Fragebogens

- Kreuzen Sie die jeweils zutreffende Antwort aus der Liste vorgegebener Antwortmöglichkeiten an oder geben Sie eine entsprechende Antwort als Text ein. Auf mögliche Mehrfachnennung wird hingewiesen.
- Für die Auswertung der Befragung ist es wichtig, dass alle Fragen beantwortet werden. Wenn Sie eine Frage überspringen können, wird Ihnen das jeweils angezeigt.
- Im ganzen Fragebogen wird nur die männliche Form benutzt, um den Lesefluss zu erhöhen. Das weibliche Geschlecht ist jeweils mit gemeint.
- Der im Fragebogen verwendete Begriff „Unternehmen“ steht auch für „Institution“ (z.B. für Schulen oder Heime). Damit ist jeweils das Unternehmen gemeint, welches dem Gemeinschaftsgastronomiebetrieb übergeordnet ist.
- Sie können die Beantwortung des Online-Fragebogens jederzeit unterbrechen und zu einem späteren Zeitpunkt fertig stellen. Dazu benötigen Sie Ihren Benutzernamen und das zugesendete Passwort.

Bitte füllen Sie den Fragebogen innerhalb der nächsten 2 Wochen aus. Sie werden per E-Mail eine Erinnerung zum Abschliessen des Fragebogens erhalten.

Wir danken Ihnen im Voraus für Ihre Angaben und die Unterstützung des Forschungsprojektes!

Die Auswertung der Befragung erfolgt anonym. Alle Ihre Angaben werden vertraulich behandelt. Der Datenschutz ist gewährleistet.

Bei Fragen und Unklarheiten senden Sie uns bitte eine Mitteilung über das Kontaktformular auf unserer Internetplattform www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch. Wir nehmen schnellstmöglich mit Ihnen Kontakt auf.

Einstiegsfragen

Um die im Rahmen dieser Befragung erhobenen Daten nach Untergruppen auswerten und mit anderen Befragungsdaten vergleichen zu können, bitten wir Sie um folgende Angaben zu Ihrer Person bzw. zu Ihrem Angehörigen, wenn Sie den Fragebogen für jemand anderes ausfüllen.

Jahrgang: _____

Geschlecht: ☐ Männlich ☐ Weiblich

Welches ist Ihre **höchste abgeschlossene Ausbildung?**

☐ Obligatorische Schule
☐ Maturitätsschule
☐ Fachmittelschule, Diplommittelschule
☐ Berufslehre, Berufsschule (Eidg. Fähigkeitszeugnis, Eidg. Attest)
☐ Berufsmaturität
☐ Höhere Berufsbildung (Eidg. Fachausweis, Eidg. Diplom bzw. Meisterdiplom)
☐ Höhere Fachschule (HF Diplom)
☐ Fachhochschule, Pädagogische Hochschule
☐ Universitäre Hochschule

☐ Andere: _____
☐ Weiss nicht

Sind Sie oder Ihr Angehöriger **Raucher, Ex-Raucher oder Nicht-Raucher**?

☐ Raucher
☐ Ex-Raucher (früher einmal geraucht)
☐ Nicht-Raucher (nie geraucht)
☐ Keine Antwort

In welchem **Schweizer Kanton** befindet sich der Gemeinschaftsgastronomiebetrieb in dem Sie oder Ihr Angehöriger sich regelmässig verpflegen?

☐ Aargau
☐ Appenzell Ausseroden
☐ Appenzell Inneroden
☐ Basel-Land
☐ Basel-Stadt
☐ Bern
☐ Freiburg
☐ Genf
☐ Glarus
☐ Graubünden
☐ Jura
☐ Luzern
☐ Neuenburg
☐ Nidwalden
☐ Obwalden
☐ Schaffhausen
☐ Schwyz
☐ Solothurn
☐ St. Gallen
☐ Tessin
☐ Thurgau
☐ Uri
☐ Waad
☐ Wallis
☐ Zug
☐ Zürich

Betriebsdaten

In diesem Teil des Fragebogens werden Angaben rund um den Gemeinschaftsgastronomiebetrieb und das übergeordnete Unternehmen erfasst.

1 Füllen Sie den Fragebogen **für sich selber oder für einen Angehörigen** aus?

- ☐ Für mich selber
- ☐ Für meinen Sohn oder meine Tochter
- ☐ Für meine Mutter oder meinen Vater
- ☐ Für mein Geschwister
- ☐ Für eine andere Person: _____

2 Welche der folgenden Aspekte sind Ihnen **bei einem Gemeinschaftsgastronomiebetrieb** wichtig?

Geben Sie maximal **Ihre drei wichtigsten Aspekte** an.

- ☐ Abwechslungsreiches Verpflegungsangebot
- ☐ Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- ☐ Angebot von Informationen rund um Ernährung und Gesundheit
- ☐ Entspannendes Ambiente
- ☐ Ansprechende Raumgestaltung
- ☐ Ansprechende grafische Gestaltung der Speisepläne und weiteren Informationsmaterialien
- ☐ Kommunikation mit den Mitarbeitenden des Gemeinschaftsgastronomiebetriebs
- ☐ Gesunde, ausgewogene Ernährung
- ☐ Verwendung von regionalen Lebensmitteln
- ☐ Verwendung von BIO-Lebensmitteln
- ☐ Schnelle Verpflegung ohne unnötigen Zeitverlust

- ☐ Andere: _____

3 Welcher **Art Unternehmen** ist der Gemeinschaftsgastronomiebetrieb zuzuordnen, in dem Sie sich verpflegen oder verpflegen könnten? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Produktionsbetrieb oder Industriebetrieb
- ☐ Gewerbebetrieb oder Dienstleistungsbetrieb
- ☐ Verwaltung, Amt
- ☐ Armee
- ☐ Kirche oder Kloster
- ☐ Spital, Klinik
- ☐ Rehabilitationszentrum
- ☐ Altersheim
- ☐ Pflegeheim
- ☐ Strafvollzugsanstalt
- ☐ Kindertagesstätten, Kinderhort, Spielgruppe
- ☐ Kindergarten
- ☐ Primarstufe
- ☐ Sekundarstufe
- ☐ Maturitätsschule oder Fachmittelschule
- ☐ Berufsschule
- ☐ Hochschule, Fachhochschule oder Universität
- ☐ Rekrutenschule
- ☐ Internat
- ☐ Kinderheim oder Jugendheim
- ☐ Andere: _____

4 In welcher **Beziehung** stehen Sie oder Ihr Angehöriger **zu diesem Unternehmen**?

- ☐ Mitarbeiter
- ☐ Patient
- ☐ Bewohner
- ☐ Auszubildender, Lernender, Studierender
- ☐ Gast oder unternehmensexterne Person
  d.h. ich verpflege mich, bzw. mein Angehöriger verpflegt sich lediglich in diesem Unternehmen

- ☐ Anderes: _____

5a **Wie oft** essen Sie oder Ihr Angehöriger durchschnittlich im Gemeinschaftsgastronomiebetrieb?

- ☐ 5-7 x pro Woche (weiter mit Frage 6)
- ☐ 3-4 x pro Woche (weiter mit Frage 6)
- ☐ 1-2 x pro Woche
- ☐ 2-3 x pro Monat
- ☐ 1-2 x pro Monat
- ☐ < 1 x pro Monat
- ☐ Nie

5b **Falls 2 x pro Woche oder seltener**, warum nutzen Sie oder Ihr Angehöriger den Gemeinschaftsgastronomiebetrieb nicht häufiger? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Nur Teilzeit anwesend
- ☐ Nutzung eines anderen Verpflegungsangebots in unmittelbarer Nähe
- ☐ Die Pause wird für andere Aktivitäten genutzt
- ☐ Das Verpflegungsangebot entspricht nicht den Erwartungen
- ☐ Das Preis-Leistungsverhältnis stimmt nicht
- ☐ Zu lange Wartezeiten
- ☐ Verpflegung zu Hause
- ☐ Essen wird von zu Hause mitgebracht
- ☐ Die Mittagspause ist zu kurz
- ☐ Die Öffnungs- und / oder Verpflegungszeiten sind unattraktiv
- ☐ Das Ambiente im Gemeinschaftsgastronomiebetrieb bietet keine Erholung
- ☐ Das Personal ist unfreundlich

- ☐ Anderes: _____

6 Welche **Mahlzeiten** werden von Ihnen oder Ihrem Angehörigen meistens im Gemeinschaftsgastronomiebetrieb konsumiert? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Frühstück
- ☐ Mittagessen
- ☐ Abendessen
- ☐ Nachtmahlzeit
- ☐ Zwischenmahlzeit
- ☐ Keine

7a Welche der folgenden **Einrichtungen und Verpflegungsmöglichkeiten** stehen Ihnen oder Ihrem Angehörigen zur Verfügung? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Personalrestaurant, Mensa, Speisesaal, Mittagstisch
- ☐ Zimmerservice (Spital, Heim, etc.)
- ☐ Cafeteria mit warmem Verpflegungsangebot
- ☐ Cafeteria mit kaltem Verpflegungsangebot
- ☐ Verpflegungsautomat mit warmem Verpflegungsangebot
- ☐ Verpflegungsautomat mit kaltem Verpflegungsangebot
- ☐ Gelegenheit zum selber Kochen (Mikrowelle, Herd, etc.)
- ☐ Kiosk, Shop

- ☐ Andere: _____

7b Entsprechen die **Öffnungs-, Servicezeiten oder Zugangsmöglichkeiten** den Bedürfnissen von Ihnen oder Ihrem Angehörigen?

- ☐ Ja (weiter mit Frage 8)
- ☐ Nein

7c **Falls nein**, wieso nicht? _____

8 Stehen in unmittelbarer Nähe (5-10 Minuten Fussweg) zum Gemeinschaftsgastronomiebetrieb **andere Verpflegungsangebote** zur Verfügung?

- ☐ Ja
- ☐ Nein

9 Ist der Gemeinschaftsgastronomiebetrieb mit einem oder mehreren der folgenden **Gütesiegeln, Label oder Logos** ausgezeichnet? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Label Fourchette verte
- ☐ Label „Goût Mieux“
- ☐ Logo Bio Suisse
- ☐ Max Havelaar-Gütesiegel
- ☐ Demeter-Lizenz
- ☐ Logo der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- ☐ Zertifiziert nach ISO 9001
- ☐ Zertifiziert nach ISO 22000
- ☐ Zertifiziert nach EFQM
- ☐ Zertifiziert nach SanaCert

- ☐ Andere: _____
- ☐ Nein
- ☐ Weiss nicht

Verpflegungsangebot

In diesem Teil des Fragebogens werden Angaben rund um das Verpflegungsangebot und seine Eigenschaften erfasst.

10 Welche der folgenden Lebensmittel sind im Gemeinschaftsgastronomiebetrieb **täglich verfügbar**? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Frische Früchte
- ☐ Gemüse als Rohkost (z.B. als Rohkostsalat)
- ☐ Vollkornbrot
- ☐ Nüsse und Samen
- ☐ Milchprodukte teilentrahmt
- ☐ Trink- und/oder Mineralwasser kostenlos
- ☐ Keine der genannten Lebensmittel
- ☐ Weiss nicht

11 Welche der folgenden Aspekte berücksichtigen Sie bei der **Auswahl und dem Verzehr der Lebensmittel und Speisen**?

Geben Sie maximal **Ihre drei wichtigsten Aspekte** an.

- ☐ Abwechslungsreiche Zusammenstellung
- ☐ Kaloriengehalt (kcal)
- ☐ Nährstoffgehalt
- ☐ Vor Ort frisch zubereitet
- ☐ Temperatur zum Zeitpunkt des Verzehrs
- ☐ Farbenvielfalt und Präsentation
- ☐ Geschmacksvielfalt
- ☐ Berücksichtigung meiner Vorlieben
- ☐ Berücksichtigung meiner Bedürfnisse, z.B. kultureller, religiöser oder gesundheitlicher Art
- ☐ Verwendung saisonaler Lebensmittel
- ☐ Verwendung von regional produzierter Lebensmittel
- ☐ Verwendung von BIO-Produkten
- ☐ Verwendung von Fairetrade Produkten
- ☐ Verkaufspreis

- ☐ Andere: _____

12a Bietet der Gemeinschaftsgastronomiebetrieb ein **Tagesmenü oder eine Tagesspeise** an?

- ☐ Ja
- ☐ Nein (weiter mit Frage 13)
- ☐ Weiss nicht (weiter mit Frage 13)

12b **Falls ja**, denken Sie an die letzten 4 Wochen zurück. Aus welchen Komponenten waren die Tagesmenüs in der Regel zusammengestellt? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Eiweisskomponente, z.B. Fleisch, Fisch, Eier, Käse, Tofu, Quorn usw.
- ☐ Kohlenhydratkomponente, z.B. Teigwaren, Reis, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Brot usw.
- ☐ Gemüse oder Salat
- ☐ Früchte
- ☐ Suppe
- ☐ Dessert oder Süssspeise
- ☐ Weiss nicht

12c **Falls ja**, wie viel **kostet** das Tagesmenü?
Falls das Tagesmenü immer gleich teuer ist, geben Sie zweimal denselben Betrag ein.

von CHF _____ **bis CHF** _____

- ☐ Gratis
- ☐ Weiss nicht

13a Können die Mahlzeiten auch aus verschiedenen **Komponenten selbst zusammengestellt** werden?

- ☐ Ja
- ☐ Teilweise
- ☐ Nein (weiter mit Frage 14)
- ☐ Weiss nicht (weiter mit Frage 14)

13b **Falls ja oder teilweise**, aus welchen Komponenten können die Mahlzeiten zusammengestellt werden? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Eiweisskomponente, z.B. Fleisch,Fisch, Eier, Käse, Tofu, Quorn usw.
- ☐ Kohlenhydratkomponente, z.B. Teigwaren, Reis, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Brot usw.
- ☐ Gemüse oder Salat
- ☐ Früchte
- ☐ Suppe
- ☐ Dessert oder Süssspeise

- ☐ Andere: _____
- ☐ Weiss nicht

13c **Falls ja oder teilweise**, wie werden die frei zusammengestellten **Mahlzeiten verrechnet**? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Nach Gewicht
- ☐ Fixpreis pro Einheit, z.B. pro Teller oder Schale
- ☐ Fixpreis pro Komponente, z.B. Fleisch, Beilage oder Gemüse

- ☐ Anderes: _____
- ☐ Weiss nicht

14a Stehen folgende **Verpflegungsangebote** im Gemeinschaftsgastronomiebetrieb zur Auswahl?

	Immer	**Auf Bestellung**	**Nie**	**Weiss nicht**
Tagesspezialität	☐	☐	☐	☐
Wochenmenü oder Wochenhit	☐	☐	☐	☐
Vegetarisches Menü	☐	☐	☐	☐
Kalorienreduziertes Menü	☐	☐	☐	☐
Diätetische Kostformen aufgrund medizinischer Indikation z.B. Diabeteskost, glutenfreie Kost	☐	☐	☐	☐
Andere:	☐	☐		

Falls keine der genannten Verpflegungsangebote zur Auswahl stehen oder Sie es nicht wissen, können Sie direkt mit Frage 15 weiterfahren.

14b **Falls Verpflegungsangebote aus Frage 14a zur Auswahl stehen,** welche Möglichkeiten bestehen, deren Zusammenstellung zu beeinflussen? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Austausch einzelner Komponenten
- ☐ Ergänzung mit weiteren Komponenten
- ☐ Keine, es sind fix zusammengestellte Komplettmenüs
- ☐ Weiss nicht

14c **Falls Verpflegungsangebote aus Frage 14a zur Auswahl stehen,** wie viel kosten folgende Verpflegungsangebote? Falls die Menüs immer gleich teuer sind, geben Sie zweimal denselben Betrag ein.

	von CHF	bis CHF	Gratis	Weiss nicht
Tagesspezialität			☐	☐
Wochenmenü oder Wochenhit			☐	☐
Vegetarisches Menü			☐	☐
Kalorienreduziertes Menü			☐	☐
Diätetische Kostformen aufgrund medizinischer Indikation z.B. Diabeteskost, glutenfreie Kost			☐	☐
Andere:			☐	

15 **Bezahlen externe Gäste** für das Verpflegungsangebot denselben oder einen höheren Preis als die internen Verpflegungsteilnehmer (Konsumenten)?

☐ Denselben Preis
☐ Einen höheren Preis
☐ Es werden keine externen Personen verpflegt
☐ Weiss nicht

16 Wie beurteilen Sie das aktuelle **Preis-Leistungs-Verhältnis** im Gemeinschaftsgastronomiebetrieb?

Sehr gut	Eher gut	Eher nicht gut	Gar nicht gut
☐	☐	☐	☐

17a Würden Sie oder Ihr Angehöriger für ein „gesünderes Tagesmenü“ **mehr als den aktuellen Menüpreis bezahlen**?

☐ Ja
☐ Nein (weiter mit Frage 17c)

17b **Falls ja,** welchen **Aufpreis** würden Sie oder Ihr Angehöriger für ein „gesünderes Tagesmenü“ bezahlen?

- ☐ ≤ 0.50 CHF
- ☐ 0.55 – 1.00 CHF
- ☐ 1.05 – 1.50 CHF
- ☐ 1.55 – 2.00 CHF
- ☐ 2.05 – 3.00 CHF
- ☐ ≥ 3.00 CHF

17c **Falls nein**, wieso nicht? _____

18a Wird der **Energie- und Nährstoffgehalt** der Speisenangebote deklariert?

- ☐ Ja
- ☐ Teilweise
- ☐ Nein (weiter mit Frage 18c)
- ☐ Weiss nicht (weiter mit Frage 19)

18b **Falls ja oder teilweise**, welche der folgenden Angaben zum Energie- und Nährstoffgehalt liegen vor? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Energie (Kalorien)
- ☐ Fett
- ☐ Eiweiss
- ☐ Kohlenhydrate
- ☐ Nahrungsfasern
- ☐ Natrium (Kochsalz)

18c **Falls nein**, welche Angaben wünschen Sie oder Ihr Angehöriger sich? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Energie (Kalorien)
- ☐ Fett
- ☐ Eiweiss
- ☐ Kohlenhydrate
- ☐ Nahrungsfasern
- ☐ Natrium(Kochsalz)

- ☐ Andere: _____
- ☐ Keine
- ☐ Weiss nicht

19a Welche **ergänzenden Angaben** werden zum Speiseangebot gemacht? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Hinweis auf kalorienarme Gerichte
- ☐ Hinweis auf vegetarische Gerichte
- ☐ Hinweis auf die Verwendung regionaler Produkte
- ☐ Hinweis auf die Verwendung von BIO- und Fairtrade Produkten
- ☐ Deklaration von Zusatzstoffe
- ☐ Deklaration von Allergene
- ☐ Herkunft von Fleisch

- ☐ Andere: _____
- ☐ Keine
- ☐ Weiss nicht

19b Welche **Angaben zum Speiseangebot** wünschen Sie oder Ihr Angehöriger sich? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Hinweis auf kalorienarme Gerichte
- ☐ Hinweis auf vegetarische Gerichte
- ☐ Hinweis auf die Verwendung regionaler Produkte
- ☐ Hinweis auf die Verwendung von BIO- und Fairtrade Produkten
- ☐ Deklaration von Zusatzstoffe
- ☐ Deklaration von Allergene
- ☐ Herkunft von Fleisch

- ☐ Andere: _____
- ☐ Keine
- ☐ Weiss nicht

20 Können Sie oder Ihr Angehöriger zum Zeitpunkt der Speisenausgabe die **Portionsgrösse** beeinflussen? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Es kann zwischen **verschiedenen Portionsgrössen** gewählt werden (z.B. ganze Portion, halbe Portion)
- ☐ Die Portionsgrösse kann **individuell gestaltet** werden (z.B. „Bitte noch etwas mehr Gemüse“)
- ☐ Nein
- ☐ Weiss nicht

Gesundheitsförderung

In diesem Teil des Fragebogens werden Angaben rund um die Rahmenbedingungen und die Kommunikation erfasst.

21a **Wie viel Zeit** steht Ihnen oder Ihrem Angehörigen offiziell für die **Mittagspause** zur Verfügung?

- ☐ Weniger als 30 Minuten
- ☐ 30 – 45 Minuten
- ☐ 46 – 60 Minuten
- ☐ Mehr als 1 Stunde
- ☐ Frei wählbar
- ☐ Weiss nicht

21b **Wie lange verweilen Sie** oder Ihr Angehöriger im Durchschnitt pro Mahlzeit **im Gemeinschaftsgastronomiebetrieb**?

(bzw. wie lange brauchen Sie oder Ihr Angehöriger zum Essen z.B. bei der Verpflegung am Spitalbett usw.)

- ☐ Weniger als 15 Minuten
- ☐ 15 – 30 Minuten
- ☐ 31 – 45 Minuten
- ☐ 46 – 60 Minuten
- ☐ Mehr als 1 Stunde
- ☐ Weiss nicht

22a **Welche Möglichkeiten bestehen** um den Verantwortlichen des Gemeinschaftsgastronomiebetriebs oder des Unternehmens **Rückmeldungen** zu geben? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Teilnahme an strukturierten Befragungen des Gemeinschaftsgastronomiebetriebes oder des Unternehmens
- ☐ Schriftliche Rückmeldungen auf Eigeninitiative (z.B. Feedback-Briefkasten, E-Mail)
- ☐ Mündliche Rückmeldungen auf Eigeninitiative
- ☐ Einsitz und Mitsprache in Verpflegungs- oder Ernährungsbeirat, z.B. zur Gestaltung des Verpflegungsangebots und/oder von gesundheitsfördernden Aktivitäten

- ☐ Andere: _____
- ☐ Keine (weiter mit Frage 23)
- ☐ Weiss nicht (weiter mit Frage 23)

22b **Falls Rückmeldungsmöglichkeiten bestehen,** haben Sie oder Ihr Angehöriger davon bereits einmal Gebrauch gemacht?

- ☐ Ja
- ☐ Nein (weiter mit Frage 23)

22c **Falls ja**, haben Sie oder Ihr Angehöriger ein Feedback auf die Rückmeldung bekommen?

- ☐ Ja
- ☐ Nein

---

23 Mit welchen **Kommunikationsmitteln** wird über das tägliche Verpflegungsangebot informiert oder wie können Sie sich informieren? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Intranet, Internet
- ☐ Per E-Mail
- ☐ Menütafel, Aushang, Anschlagbrett
- ☐ Präsentation der fertigen Speisen (Display)
- ☐ Tischaufsteller
- ☐ Flyer

- ☐ Andere: _____
- ☐ Weiss nicht

---

24 Beurteilen Sie anhand folgender Punkte die **Verpflegungsräumlichkeiten** des von Ihnen oder Ihrem Angehörigen genutzten Gemeinschaftsgastronomiebetriebs.

	Sehr gut	**Eher gut**	**Eher nicht gut**	**Gar nicht gut**
Lichtverhältnisse	☐	☐	☐	☐
Klima und Belüftung	☐	☐	☐	☐
Lärmpegel	☐	☐	☐	☐
Verfügbare Plätze	☐	☐	☐	☐
Sauberkeit	☐	☐	☐	☐
Möblierung, Komfort	☐	☐	☐	☐
Farbliche Gestaltung	☐	☐	☐	☐
Ambiente	☐	☐	☐	☐
Standort	☐	☐	☐	☐

25a Wurden im Gemeinschaftsgastronomiebetrieb in den letzten 24 Monaten **gesundheitsfördernde Aktionen** durchgeführt?

- ☐ Ja
- ☐ Nein (weiter mit Frage 25d)
- ☐ Weiss nicht (weiter mit Frage 26)

25b **Falls ja**, was für **gesundheitsfördernde Massnahmen** wurden umgesetzt? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Fettarme Zubereitung der Speisen
- ☐ Steigerung des Gemüseanteils beim Tagesmenü
- ☐ Steigerung der Gemüseauswahl
- ☐ Ergänzendes Angebot von frischen Früchten
- ☐ Erweiterung des Angebots vegetarischer Speisen
- ☐ Anpassung des Speiseplans an die Wünsche der Verpflegungsteilnehmer
- ☐ Informationsangebot rund um eine ausgewogene Ernährung
- ☐ Aktionen im Bereich Bewegungsförderung, z.B. Bike to work, Bike to school etc.
- ☐ Bewegungs- oder Sportangebote
- ☐ Schaffung eines Ruheraumes
- ☐ Vergünstigung gesunder, ausgewogener Speisen

- ☐ Andere: _____

25c **Falls ja**, welche **Mittel wurden zur Kommunikation** der gesundheitsfördernden Massnahmen eingesetzt? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Intranet, Internet
- ☐ Plakate, Anschlagbrett
- ☐ Flyer oder Broschüren
- ☐ Tischaufsteller
- ☐ Informationsveranstaltungen
- ☐ Themenbezogene Accessoires der Mitarbeiter (z.B. T-Shirts, Foulard, Schürzen)
- ☐ Themenbezogene Gestaltung der Verpflegungsräumlichkeiten
- ☐ Themenbezogene Gestaltung des Menüplan

- ☐ Anderes: _____
- ☐ Keine
- ☐ Weiss nicht

25d **Falls nein**, wären solche Aktionen erwünscht?

- ☐ Ja
- ☐ Nein

26a Gibt es im Unternehmen einen **Verpflegungs- oder Ernährungsbeirat**, der für das Verpflegungsangebot und/oder gesundheitsfördernde Aktivitäten im Gemeinschaftsgastronomiebetrieb zuständig ist?

- ☐ Ja
- ☐ Nein (weiter mit Frage 27)
- ☐ Weiss nicht (weiter mit Frage 27)

26b **Falls ja**, wer ist im Verpflegungs- oder Ernährungsbeirat **vertreten**? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Vertretung des übergeordneten Unternehmen (Trägerschaft)
- ☐ Management des Gemeinschaftsgastronomiebetriebs
- ☐ Mitarbeiter des Gemeinschaftsgastronomiebetriebs
- ☐ Ernährungsfachkraft
- ☐ Verpflegungsteilnehmer (Konsumenten)
- ☐ Angehörige der Verpflegungsteilnehmer

- ☐ Andere: _____
- ☐ Weiss nicht

---

27 Welche der folgenden **Ernährungsempfehlungen** sind Ihnen oder Ihrem Angehörigen bekannt? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Die Lebensmittelpyramide der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE)
- ☐ Die Ernährungsscheibe für Kinder der SGE
- ☐ Merkblatt „Lebensmittelpyramide mit Ergänzungen für ältere Erwachsene“ der SGE
- ☐ Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung des Bundesamts für Gesundheit (BAG)
- ☐ „5 am Tag“ – die nationale Kampagne zur Förderung des Konsums von Früchten und Gemüse

- ☐ Andere Ernährungsempfehlungen. _____
  (Geben Sie wenn möglich Titel und Autor/Herausgeber an)
- ☐ Es sind keine speziellen Ernährungsempfehlungen bekannt

28a Wir bitten Sie sich abschliessend auf der Internetplattform www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch die aktuellen „**Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie**“ anzusehen.

Für wie wichtig erachten Sie es, dass der Sie bzw. Ihren Angehörigen betreffenden Gemeinschaftsgastronomiebetrieb **diese Schweizer Qualitätsstandards umsetzt**?

Sehr wichtig	Eher wichtig	Eher nicht wichtig	Gar nicht wichtig
☐	☐	☐	☐

28b Welche der folgenden Antworten **treffen für Sie bzw. Ihren Angehörigen zu**? (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Der Gemeinschaftsgastronomiebetrieb setzt bereits eigene Qualitätsstandards um
- ☐ Erläuterungen zur Bedeutung der Qualitätsstandards und deren Umsetzung für den Verpflegungsteilnehmer sind notwendig
- ☐ Ich bin daran interessiert, mich aktiv an der Umsetzung von Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsgastronomie zu beteiligen
- ☐ Das Thema „Qualitätsstandards“ ist für mich nicht relevant
- ☐ Das Thema „Gesundheitsförderung“ ist für mich nicht relevant

- ☐ Anderes: _____

Herzlichen Dank,
dass Sie sich die Zeit genommen haben diesen Fragebogen auszufüllen.

Alle erfassten Daten werden anonym und vertraulich behandelt.

Hinweis

Um die Schweizer Gemeinschaftsgastronomie **aus verschiedenen Blickwinkeln** charakterisieren zu können, richtet sich das vorliegende Projekt mit spezifischen Fragebogen auch an **Verpflegungsendanbieter** (an den Gemeinschaftsgastronomiebetrieb, in dem Sie sich verpflegen), an **Produzenten** und **Lieferanten**. Bitte machen Sie diese auf das Projekt und die Möglichkeit der Teilnahme an der Befragung aufmerksam!

Gerne senden wir Ihnen Flyer und Informationsblätter für Konsumenten zu. Bestellen können Sie diese über das Kontaktformular auf unserer Internetplattform www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch. Vielen Dank.

Kontaktadresse
Berner Fachhochschule
Fachbereich Gesundheit / Forschung
Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie
Murtenstrasse 10
3008 Bern

E-Mail: mail@gp-gemgastro.ch

© Berner Fachhochschule, Bern, März 2011